Piletina sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**belo pilece meso
- **2**pileca bataka
- **1 veci**crni luk
- **3**šargarepe
- **2**korena peršuna
- **1 manji**celer
- **500 g**boranije
- **180 ml**jogurta
- **1 kašika**brašna
- so
- biber
- peršunov list

Priprema

Meso iseci na komde, crni luk na sitno, šargarepu, koren peršuna, celer na tanje štapice. Crni luk popržiti na ulju dodati meso malo dinstati dodati malo vode zatim povrce, so, biber po ulusu i kuvati oko 60 minuta. U jogurt umešati brašno i umešati u jelo kuvati još nekoliko minuta, peršun sitno iseckati i umešati u gotovo jelo.

Savet